

# **Pemanfaatan Buah Merah (*Pandanus conoideus*) sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan Saus dan Potensinya sebagai Bahan Tambahan Pangan**

**Gloria Stefani Mozes<sup>1</sup>, Kristiawan Prasetyo Agung Nugroho<sup>1</sup>, Dhanang Puspita<sup>2</sup>**

1. Gizi, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana
2. Teknologi pangan, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana  
Email: kristiawan.nugroho@staff.uksw.edu

## **Abstrak**

Buah merah termasuk salah satu jenis sumber pangan fungsional yang sudah terbukti aman dikonsumsi secara tradisional oleh masyarakat Papua. Kandungan senyawa aktif dalam buah merah diantaranya adalah karotenoid, tokoferol, asam oleat, asam linoleat, dekanat, protein, vitamin B dan vitamin C. Kandungan zat gizi yang tinggi pada buah merah berpotensi untuk dijadikan sebagai bahan tambahan pangan. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk memproduksi saus dari buah merah (*Pandanus conoideus*) serta melihat potensinya untuk diaplikasikan ke dalam pembuatan nasi goreng, agar dapat meningkatkan daya terima masyarakat untuk mengonsumsi buah merah yang kaya akan zat gizi dan berkhasiat menyembuhkan berbagai penyakit. Penelitian ini dibagi menjadi 3 tahap yakni produksi saus buah merah, aplikasi saus buah merah pada nasi goreng, dan uji sensorik. Hasil analisis data uji organoleptik terhadap produk nasi goreng dengan skala likert didapatkan hasil nasi goreng dengan saus buah merah memiliki nilai rerata kesukaan 7,18 dan nasi goreng kontrol 6,97. Kedua sampel dengan penambahan saus yang berbeda berada di kategori 6 – 8 yang berarti termasuk kategori suka.

**Kata kunci:** *Pandanus conoideus*, buah merah, nasi goreng, saus

## **Abstract**

*Red fruit (*Pandanus conoideus*) is one type of functional food source that has been proven to be traditionally safe for consumption by the Papuan people. The active compounds in red fruit include carotenoids, tocopherols, oleic acid, linoleic acid, decanoate, protein, vitamin B and vitamin C. The high nutrient content in red fruits has the potential to be used as food additives. The research aims to produce sauce from red fruit (*Pandanus conoideus*) and see its potential to be applied into making fried rice in order to increase people's acceptance to consume red fruits that are rich in nutrients and efficacious to cure various diseases. This study was divided into 3 stages: red fruit sauce production, application of red fruit sauce on fried rice, and sensory test. The ratio analysis of organoleptic test data for fried rice products with the Likert scale is obtained from fried rice with red fruit sauce having the average value of 7.18 and control fried rice 6.97. Both samples with the addition of different sauces are in the 6 - 8 category which means they are included in the likes category.*

**Keywords:** *Pandanus conoideus*, red fruit, fried rice, sauce